Sauerkraut mit Apfel

Dieses Rezept passt zu vielen verschiedenen Fleischsorten. Sauerkraut mit Apfel ist ein absolutes Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 Stk.	Äpfel (kleine)
2 EL	Essig
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 TL	Salz
800 g	Sauerkraut (aus der Dose)
1 EL	Wasser
1 TL	Zucker
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für das Rezept Sauerkraut mit Apfel eine Apfelsorte wählen, die nicht so mehlig ist. Dann schmeckt das Gericht nämlich fruchtiger. Die Äpfel zuerst schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebel schälen, halbieren und genau, wie die Äpfel auch, in kleine Würfel schneiden.

2. In einen großen Topf das Sauerkraut zusammen mit dem Lorbeerblatt, Wasser, Essig, Salz, Zucker, den Zwiebel- und den Apfelwürfen geben und bei mittlerer Hitze 45 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss noch mal abschmecken und mit Salz und Pfeffer gegebenenfalls nachwürzen.

Tipp

Deftiger kann man das Sauerkraut mit Apfel gestalten, wenn man die Zwiebeln mit Schweineschmalz

und geräuchertem Speck anbrät. Ein Brauch sagt, richtig gutes Sauerkraut muss 7-mal aufgekocht werden, bevor man es servieren sollte.